



Rolf Caviezel ist ein «Arbeitstier»: «Meine Tage beginnen um 6 Uhr morgens und enden oft um zwei Uhr am nächsten Tag», sagt der Küchenchef des Alterszentrums Kastels in Grenchen. Kein Wunder, denn neben seiner Hauptbeschäftigung gibt der Ostschweizer mittlerweile an verschiedensten Orten Kurse für Molekularküche und publiziert Bücher. Mit Lebensmitteltechnikern bringt er jetzt ausserdem seine eigenen Texturen auf den Markt.

Rolf Caviezel: «Mein neuestes Buch enthält ausgeflippte Ideen»

«Molekular kochen ist keine Hexerei», lautet die Devise von Rolf Caviezel. Weil er sein Fachwissen einfach und alltagstauglich rüberbringen kann, ist der Ostschweizer zurzeit der gefragteste Kursleiter

Der 36-jährige Küchenchef ist ein viel beschäftigter Mann. «Ich merke nichts von der Krise», sagt Rolf Caviezel. Im Gegenteil. Er ist zurzeit der gefragteste Kursleiter der Schweiz. «Drei Mal in der Woche bin ich unterwegs», erklärt er. Den neusten Kurs gab Caviezel vor kurzem bei Pistor. Viele Berufskollegen aus der Gemeinschaftsgastronomie kamen. «Wir wurden überannt. Statt wie erwartet 30, hatten wir 160 Anmeldungen!» – 2010 soll es einen weiteren Kurs geben.

Das Bedürfnis nach Einführungen in die Molekularküche ist nach wie vor gross. Caviezel gibt bereits Kurse für den Kochverband, die Migros-Clubschulen, Hauswirtschaftsschulen und für die neue Betty-Bossi-Kochschule in Basel. «Ich richte meine Kurse auf zwei Gruppen aus: die Kochprofis und den ganzen Haushaltbereich.» Rolf

Caviezel vermittelt den Leuten Basics und vor allem: Sicherheit. Was er nicht ausstehen kann, sind Kollegen, die mit Flüssigstickstoff ohne Handschuhe arbeiten. Und solche, die nur «Effekthascherei» mit Räumlein betreiben.

«Es gibt zurzeit leider viele Trittbrettfahrer in der Molekularküche», sagt Caviezel bestimmt.

Denis Martin ist sein Vorbild. Und der Vorreiter der Molekularküche in der Schweiz, denn er arbeitet mit Wissenschaftlern zusammen. Caviezel tut dies jetzt ebenfalls. Und zwar mit einem Professor der Mikrobiologie aus Graz. Mit zwei befreundeten Lebensmitteltechnikern zusammen hat er ausserdem seine eigenen Texturen entwickelt. Dabei war es ihm wichtig, dass sie möglichst aus natürlichen Stoffen

der Schweiz. Mitte November gibt der Küchenchef sein zweites Buch heraus. Es trägt den Titel «Molekulare Eventküche». «eXpresso»-Lesern verrät Caviezel bereits jetzt Ideen für flippige Gerichte und Drinks.

Pouletpapierröllchen mit Ingwer-Cranberry-Espuma

Zutaten (für 4 Personen)

70 g Pouletbrustfleisch, kleingewürfelt
60 g Rahm
5 g Semamsamen
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Espuma:

80 g Wasser
35 g Ingwer
1 Gelatineblatt, eingeweicht

400g Rahm
10 g Zucker
10 g Cranberry-Pulver

Textur: Gelatine. Utensilien: Kisag-Bläser mit einer Patrone

Zubereitung

1. Ingwer schälen und klein würfeln und im Wasser 24 Stunden einweichen.

2. Backofen auf 100 °C vorheizen.
3. Pouletfleisch im Cutter oder Mixer zu einer homogenen Masse verarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Spachtel hauchdünn auf einem mit Backpapier belegten Blech verstreichen. Sesamsamen über das Pouletpapier streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 100°Grad zirka 25 Minuten trocknen lassen. Noch warm in vier Streifen schneiden. Diese so rollen, dass in der Mitte Platz für den Espuma bleibt.
4. Den Ingwer durch ein Sieb passieren, die Flüssigkeit auffangen, mit der ausgepressten Gelatine kurz erwärmen. Rahm, Zucker und Cranberry-pulver verrühren, Ingwerflüssigkeit unterrühren, in den Bläser füllen. Eine Patrone laden. Kühl stellen.
5. Ingwer-Cranberry-Espuma in das Pouletröllchen spritzen.

bestehen. «Statt Calzit verwenden wir zum Beispiel Calcium-Laktat aus Salzsole. Es ist geschmacksneutral und kann keine Hautreizungen verursachen.» Die Texturen vertreibt Caviezel im Internet auf www.freestylecooking.ch.

Letztes Jahr hat der Molekularkünstler mit dem Fona-Verlag sein erstes Buch herausgegeben: «Molekulare Küche - do it yourself» ist in der Schweiz ausgezeichnet worden. Am 10. Oktober wird es an der Frankfurter Buchmesse die «Silberne Feder» erhalten. Stolz ist Caviezel auch, dass sein Erstling nun auch auf Italienisch erhältlich ist.

Sein zweites Buch erscheint Mitte November im Fona-Verlag. «Molekulare Eventküche» wird laut Caviezel «ausgeflippter» als das erste Buch. «Ich habe verrückte Sachen kreiert, die alltagstauglich sind, aber auch Food-Art darstellen.» Caviezel spielt dabei mit Farben, Konsistenzen und Aromen. Das Buch wird man über die Homepage bestellen können (s. Kasten unten).

Was sind zurzeit die Trends in der Molekularküche? Suppen werden wie ein Parfüm im Zerstäuber serviert. Oder eine Suppe wird in ihre Bestandteile zerlegt, zum Beispiel Rüebli oder Zwiebeln in Pulverform; der Gast zieht die Pülverchen mit einer Hüppe in den Mund und mischt das Ganze mit Bouillon. Früchte werden im Kisag-Bläser imprägniert, man spritzt eine andere Flüssigkeit in die Frucht.

«Essen wird zum Spass und Erlebnis pur und eröffnet Kreativität ohne Grenzen», schwärmt der Koch. Was nach abgehobener Gastronomie tönt, kann aber auch im Alltag eines ganzen normalen Heimkochs nützlich sein. Als Möglichkeit, ältere Menschen auf spielerische Weise zur Nahrungsaufnahme zu animieren.

marc.benedetti@gastroneu.ch

Steckbrief von Molekularkünstler Rolf Caviezel

Rolf Caviezel wurde 1973 in St. Gallen geboren. Nach einer Kochlehre im Gastrocenter St. Gallen bei Kurt Hanselmann, arbeitete er im «Dolder» in Zürich, im «Quellenhof Bad Ragaz» und im «Suvretta House» in St. Moritz. Er hat später die Hotelfachschule Belvoirpark besucht und die



«Verlorenes Ei»: Das abgebildete Objekt ist aber kein Ei, sondern ein in Stickstoff getauchter Ballon, xxxxxxxxxxxxxx



Der Drink «Holdrio» spielt mit den Konsistenzen von Flüssigkeiten. Die eine schwebt, die andere sinkt.



«Ozean»: Gebratener Wolfbarsch mit Grapefruitzellen, beides wird im flüssigen Stickstoff «gekocht».



Auflösender Risottowürfel: Der Gast erhält den mit XXXX gebundenen Risotto als Würfel serviert. Mit Hilfe einer Bouillon, die er über den Reis giesst, kreiert er im Teller seinen eigenen Risotto.



«Pouletpapier mit Cranberry-Espuma»: Eine Pouletbrust wird zu einer Farce verarbeitet, auf Backpapier ausgestrichen und im Ofen getrocknet, sodass ein «Papier» entsteht. Das Rezept finden Sie auf Seite 10 unten.